

Plaque de cuisson
à induction

NC-3050-675

Mode d'emploi

Sommaire

Votre nouvelle plaque de cuisson à induction 4
Contenu 4
Description du produit 4

Consignes préalables 5
Consignes de sécurité 5
Consignes importantes pour le traitement des déchets 6
Déclaration de conformité 6

Accessoires adaptés 7
Récipients de cuisson compatibles induction 7
Récipients de cuisson non-compatibles induction 7

Utilisation 8

Stockage et nettoyage 10

Caractéristiques techniques 10

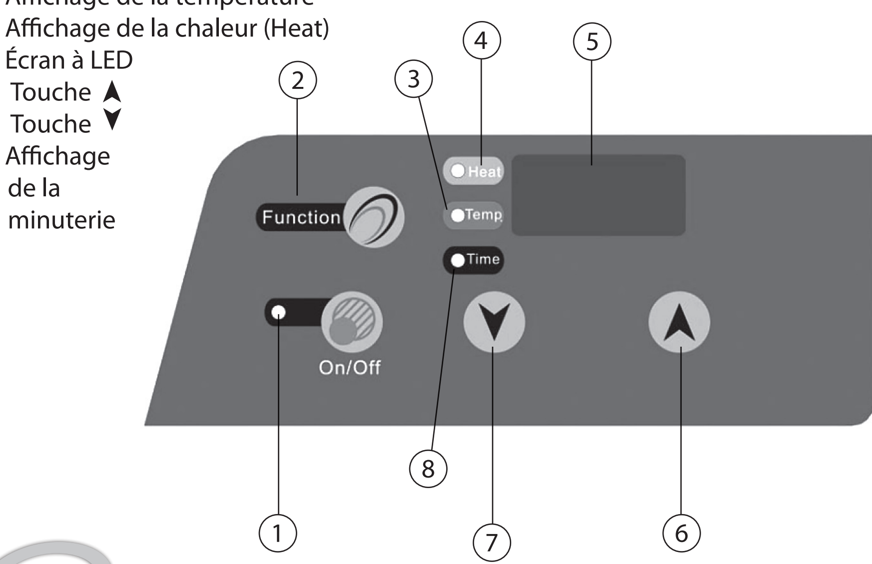
Dépannage 11

Votre nouvelle plaque de cuisson à induction

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir choisi cette plaque de cuisson à induction. Cette plaque de cuisson à induction vous permettra de cuisiner de petits plats tout en économisant de l'énergie, car elle consomme nettement moins d'électricité qu'une plaque de cuisson classique. De plus, la plaque à induction est plus sûre que les plaques de cuisson habituelles : la seule zone chaude est celle où est posée la casserole, ce qui réduit le risque de brûlure.
Afin d'utiliser au mieux votre nouvelle plaque de cuisson à induction, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
Plaque de cuisson à induction
Mode d'emploi

Description du produit
1. Touche Marche/Arrêt
2. Touche de fonction
3. Affichage de la température
4. Affichage de la chaleur (Heat)
5. Écran à LED
6. Touche ▲
7. Touche ▼
8. Affichage de la minuterie



Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais le produit vous-même. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Raccordez toujours l'appareil à induction directement à une prise murale, n'utilisez pas de multiprises.
- N'utilisez la plaque à induction que lorsque le câble d'alimentation est intact et que la fiche est adaptée à la prise.
- N'utilisez pas l'appareil à induction à proximité de flammes nues ou dans un endroit humide.
- Attention ! En raison de la chaleur rayonnante, la surface de la plaque de cuisson reste chaude un certain temps après l'échauffement !
- Veillez à ce que les enfants n'approchent pas l'appareil - et ne jouent pas avec.
- Placez l'appareil à induction sur une surface stable et plane.
- Ne transportez pas la plaque de cuisson lorsqu'une casserole ou une poêle est posée dessus.
- Ne chauffez et ne surchauffez pas une casserole vide.
- Ne posez jamais d'objets métalliques comme des fourchettes, couteaux, cuillères, boîtes ou aluminium sur la plaque de cuisson à induction.
- Assurez-vous qu'il y a assez d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que la plaque de cuisson se trouve à une distance de 5 à 10 cm du mur et de tout autre objet présent.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est placé sur des surfaces qui ne sont pas résistantes à la chaleur, comme par ex. des tapis ou certaines surfaces en matière plastique.
- Ne placez pas de papier entre la casserole/poêle et la plaque de cuisson. Le papier pourrait prendre feu.

- N'obstruez pas les fentes d'aération de l'appareil
- Les objets possédant ou attirant un champ magnétique comme par ex. les radios, téléviseurs, cartes magnétiques, cassettes à bande magnétique etc. sont susceptibles de perturber le fonctionnement de la plaque à induction.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est posé sur une surface métallique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.
Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3050 conforme aux directives 2001/95/CE, 2004/108/CE et 2011/65/UE actuelles du Parlement Européen.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1–3, D-79426 Buggingen, Allemagne

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz 12.11.2014





Accessoires adaptés

Récipients de cuisson compatibles induction
Casseroles et poêles à fond plat en acier ou en fonte, en acier émaillé ou inoxydable d'un diamètre de 12 à 26 cm.

Récipients de cuisson non-compatibles induction
Casseroles, poêles et plats creux en verre résistant à la chaleur, en céramique, en cuivre ou en aluminium.
Casseroles ou poêles à fond arrondi et/ou dont le fond est d'un diamètre inférieur à 12 cm.



NOTE :
Faites un test avec un aimant : si la casserole est magnétique, elle convient pour la plaque de cuisson à induction.

Utilisation



NOTE :
N'utilisez la plaque de cuisson que sur une surface plane et ininflammable. Ne posez pas d'objets inflammables à proximité de la plaque de cuisson et n'obstruez en aucun cas ses fentes d'aération.

- Branchez la plaque de cuisson au réseau électrique Un signal sonore retentit et le voyant LED de la touche Marche/Arrêt clignote. L'appareil est désormais en mode veille.
- Posez une casserole ou une poêle de matériau adapté sur la plaque de cuisson. Les matériaux adaptés sont tous les types de fer. L'aluminium, la céramique et le verre résistant à la chaleur ne doivent pas être utilisés.
- N'utilisez pas d'appareils de cuisson d'un diamètre inférieur à 12 centimètres ou avec des pieds.
- Allumez la plaque de cuisson à l'aide de la touche Marche/Arrêt. Le voyant LED à côté de la touche Marche/Arrêt s'allume.
- Utilisez la touche fonction pour choisir une des trois fonctions possibles : "Heat", "Temp." ou "Time". Si vous ne choisissez aucune fonction, après un court laps de temps la plaque passe automatiquement en mode veille.
- Appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour appeler la fonction "Heat".
- Si vous sélectionnez la fonction "Heat", vous pouvez régler la température de la plaque de cuisson par paliers (il y a 10 paliers différents, qui vont de P01 à P10). Le palier préréglé est 5.
- Utilisez les touches ⮟ et ⮝ pour choisir le palier souhaité. Appuyez sur la touche de fonction pour changer de fonction. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour interrompre la saisie.

- Appuyez deux fois sur la touche de fonction pour appeler la fonction "Température".
- Si vous sélectionnez la fonction "Temp.", vous pouvez choisir une température entre 60 °C et 240°C. La température préréglée est de 120°C. Utilisez les touches ⮟ et ⮝ pour modifier la température par paliers de 20°C.
  Appuyez sur la touche de fonction pour changer de fonction. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour interrompre la saisie.
- Appuyez trois/quatre fois sur la touche de fonction pour appeler la fonction "Time". Utilisez cette fonction pour régler la minuterie.



NOTE :
*Appuyez **trois fois** sur la touche de fonction pour régler la minuterie pour la fonction "Heat". L'affichage "Heat" et "Time" s'allument et brillent en même temps. Appuyez **quatre fois** sur la touche de fonction pour régler la minuterie pour la fonction "Température". L'affichage "Temp." et "Time" s'allument et brillent en même temps.*

- Le temps prédéfini est de "00" minutes. Vous pouvez choisir entre 0 et 180 minutes. Après ce laps de temps, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Utilisez les touches ⮟ et ⮝ pour régler la minuterie par paliers de cinq minutes.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque de cuisson.



NOTE :
Pour faire défiler rapidement les différents paliers de réglage, maintenez enfoncée une des touches fléchées.



ATTENTION !
Si la surface est fendue, éteignez l'appareil et ne l'utilisez plus, afin d'éviter tout risque de choc électrique !

Stockage et nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez que la plaque de cuisson soit complètement refroidie.
  Attention, risque de brûlure !
- Si vous utilisez des casseroles sales, elles risquent de décolorer ou de tacher la plaque de cuisson.
- Ne nettoyez jamais la plaque de cuisson à induction avec de l'essence, du diluant pour peinture, une brosse ou de l'agent de polissage.
  N'utilisez pas de nettoyants ou d'objets agressifs qui pourraient rayer la surface de la plaque de cuisson.
- Nettoyez l'appareil avec du liquide vaisselle et un chiffon doux humide.
- Utilisez un aspirateur pour enlever la saleté des fentes d'aération de l'appareil.
- Évitez de mettre l'appareil en contact avec de l'eau courante, De l'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil peut entraîner des dysfonctionnements et endommager l'appareil.

Caractéristiques techniques

Tension : 220 V – 240 V, 50 Hz
Puissance maximale : 1800 W
Dimensions : 350 x 320 x 60 mm
Poids : 2,6 kg

Dépannage

Problème	Cause(s) probable(s)	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas alors qu'il est branché au réseau électrique et allumé.	Vous utilisez une rallonge. Le fusible est défectueux. Le bloc d'alimentation n'est pas branché correctement à la prise de courant.	Branchez correctement le bloc d'alimentation à la prise de courant. N'utilisez pas de rallonge. Contrôlez le fusible.
L'appareil ne chauffe plus et vous n'entendez aucun signal sonore.	Vous utilisez des récipients de cuisson non-compatibles induction. Le récipient de cuisson n'est pas placé correctement sur la plaque de cuisson.	Utilisez un récipient de cuisson adapté à fond plat. Placez le récipient de cuisson très exactement sur la plaque de cuisson.
L'appareil ne fonctionne plus en mode "Heat".	Le récipient de cuisson est vide. La température est trop élevée. Les fentes d'aération de l'appareil sont sales. La plaque de cuisson fonctionne en continu depuis plus de 2 heures sans que vous ayez effectué de nouveaux réglages.	Ne placez que des récipients de cuisson avec quelque chose à l'intérieur sur la plaque de cuisson. Nettoyez les fentes d'aération de l'appareil. Modifiez les réglages en passant par la minuterie ou la touche de fonction.
Affichage des erreurs		
E00	Erreur de tension interne	Eteignez l'appareil. Si nécessaire, faites-le contrôler par un technicien qualifié.



E01	Récipient de cuisson vide ou inadapté.	Utilisez exclusivement des récipients de cuisson adaptés. Éteignez l'appareil. Laissez-le refroidir et rallumez-le.
E02	Protection anti-surchauffe. Récipient de cuisson inadapté.	Éteignez l'appareil. Laissez-le refroidir et rallumez-le. Utilisez un récipient de cuisson adapté.
E03 à E04	E03 : tension d'alimentation trop élevée E04 : tension d'alimentation trop faible	Assurez-vous que la tension de réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Éteignez l'appareil. Si nécessaire, faites-le contrôler par un technicien qualifié.
E05 à E06	Erreur de capteur	Éteignez l'appareil. Faites-le contrôler par un technicien qualifié.
E07	Protection anti-surchauffe.	Éteignez l'appareil. Laissez-le refroidir et rallumez-le. Utilisez un récipient de cuisson adapté.

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02
Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat